

Referências Bibliográficas

ABICAB – Associação Brasileira da Indústria de Chocolates, Cacau, Amendoim, Balas e Derivados. Estatísticas – Dados dos produtos Balas, Confeitos, Gomas e mascar e derivados, ano de 2010. Disponível em: http://www.abicab.org.br/index_home.htmhttp://www.abicab.org.br/index_home.htm.

ALVES, R. M. de O.; CARVALHO, C.A.L. de; SOUZA, B. de A. et al. Características físico-químicas de amostra de mel de melípona mandacaia SMITH (*Hymenoptera: Apidae*). **Food Science and Technology**, v. 25, n. 4, p. 644-650, out.-dez. 2005.

AVELAR, M.H.M. DE, et al. Desenvolvimento de balas de goma elaboradas com frutas do cerrado. **Revista Magistra**, v. 28, n. 1, p. 21-28, jan.-mar./2016.

BOBBIO, F. O.; P. A. **Introdução à química de alimentos**. 2 ed. São Paulo: Varela, v. 1, 1989. 191 p.

BRASIL. Crescimento sustentado – Manutenção da estabilidade e renda da população asseguram o avanço. **Doce Revista**. n. 195, ano XXIV, p. 6-32, 2010.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 47, de 30 de agosto de 2018. Regulamento Técnico do Açúcar. **Diário Oficial da União**. 06/09/2018, Seção 1, edição 173, p. 12-15.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel. **Diário Oficial da União**. 23/10/00, Seção I, p. 16-17.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 265, de 22 de setembro de 2005. Regulamento técnico para balas bombons e gomas de mascar. **Diário oficial da União**. 23/09/2005, Seção 1, p. 369.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico de

Porção de Alimentos Embalados para fins de Rotulagem Nutricional. **Diário oficial da União**. 26/12/2003, Seção I, Parte I, p. 33.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº18, de 30 de abril de 1999. Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos. **Diário oficial da União**. 03/05/1999, Seção 1, p. 12.

BRASIL. Ministério da Saúde. Comissão nacional de Normas e Padrões para Alimentos. Resolução nº 12, de março de 1978. Aprova as Normas Técnicas Especiais relativas a alimentos e bebidas. **Diário oficial da União**. 24/07/1978, Seção I, Parte I, p. 11.528.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 271, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para açúcares e produtos para adoçar. **Diário Oficial da União**. 23/09/2005, Seção I, Parte I, p. 374.

BROACKWAY, B. Application of Confectionery Products. In: HARDMAN, T. M. **Water and Food Quality**. London: Elsevier Science, p. 305-324, 1989.

CAKEBREAD, S. **Dulces elaborados com azucar y chocolate**. Zaragoza: Acribia, 1975. 81 p.

CAMARGO, R.C.R. de; PEREIRA, F. de M.; LOPES, M.T. do R. et al. **Mel: características e propriedades** – Documentos Embrapa. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2006. 28 p.

CAPA. A saída da mesmice – Modernização do parque de máquinas agrega valor a linha de balas, caramelos e pirulitos. **Doce Revista**. n. 199, p. 30-35, 2011.

CONAB - Companhia Nacional de Abastecimento. **Acompanhamento de safra brasileira: cana-de-açúcar, segundo levantamento, agosto/2011** – Companhia Nacional de Abastecimento. – Brasília: Conab, 2011, 20 p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, Owen R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4. ed., Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.

DE ALMEIDA LIMA, U. **Biotecnologia Industrial** - Vol. 3: Processos fermentados e enzimáticos. São Paulo: Edgard Blücher, 1. ed., 2019. 760 p.

DE ALMEIDA LIMA, U. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Edgar Blücher, 1. ed., 2010. 424 p.

EMBRAPA. Disponível em:
https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/cana-de-acucar/arvore/CONTAG01_103_22122006154841.html. Acesso em: 01 out. 2019.

FADINI, A. L. et al. **Utilização de xarope com alto teor de maltose na fabricação de balas duras**. Engenharia de Alimentos, v. 31, n. 6, p. 36-40, 2000.

FADINI, A. L.; PESSÔA, G. J.; QUEIROZ, M. B. **Tecnologia de fabricação de goma de mascar**. Curso Especial, Campinas: Instituto de Tecnologia de Alimentos, 2006. 44 p.

FADINI, A. L.; QUEIROZ, M. **Estudo da estabilidade física das balas duras adicionadas de lactato de sódio**. In: KHALIL, T.A. Verificação dos pontos críticos numa linha de processamento de balas duras. Trabalho de conclusão de curso-Engenharia de Alimentos, Universidade Católica de Goiás, Goiânia. 54 p, 2004.

FADINI, A.L.; SOLER, M.P.; QUEIROZ, M.B. (org.). **Industrialização de balas e confeitos de goma**. Campinas: Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1996. 40 p.

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2019. 944 p.

FERREIRA, V.F.; ROCHA, D.R. Potencialidades e oportunidades na química da sacarose e outros açúcares. **Química Nova**, v. 32, n.3, p. 623-638, 2009.

GARCIA, T.; PENTEADO, M. V. C. Qualidade de balas de gelatina fortificadas com vitaminas A, C e E. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 24, n. 4, p. 743-749, 2005.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009. 512 p.

GIANOLA, Carlos. **La indústria del chocolate, bombones, caramelos y confiteria**. 3. ed. Madrid: Paraninfo, 1986. 295 p.

GOLÇALVES, A. A.; ROHR, M. Desenvolvimento de balas mastigáveis adicionadas de inulina. **Revista Alimentos e Nutrição**, v. 20, n. 3, p. 471-478, 2009.

GROSSO, A. L. **Técnica de elaboración moderna de confeituras**. 2. ed., Buenos Aires, 1972. 252 p.

HOPPE, C.D; MALLMANN, P.R.; OLIVEIRA, E.C. Determinação de umidade em balas duras e balas mastigáveis. **Revista Destaques Acadêmicos – CTEC_ UNIVATES**, v. 7, n. 4, p. 185-192, 2015.

INSAUSTI, E. O. **Industrialização de balas, chocolates e confeitos**. São Paulo: SENAI-SP, 2019. 96 p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020 p.

INSUMOS. Porque o açúcar continua com demanda e preços em alta. **Doce Revista**. n. 197, p.14-16, 2011.

JACKSON, E.B. **Sugar confection manufacture**. 2. ed., London: Blackie Academic & Professional, 1995. 400 p.

MELO, F. de O. et al. Desenvolvimento de balas de gelatina do morango enriquecida com extrato de hibisco (*Hibiscos sabdarifa* L.). **Brazilian Journal of Development**., Curitiba, v. 6, n. 7, p. 47561-47571, jul. 2020.

MOTHÉ, J.R.A. **Tecnologia da fabricação de balas e caramelos**. Porto Alegre: CEAPIA, 2001. 110 p.

OETTERER, M.; D'ARCE, M. A. B. R.; SPOTTO, M. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. São Paulo: Manole, 2006. 632 p.

Produção de cana-de-açúcar. Ano. Disponível em:

https://www.agric.com.br/producoes/cultivo_da_cana.html. Acesso em: 01 out. 2019.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2. ed., São Paulo: Edgard Blücher, 2007. 196 p.

SARANTÓPOULOS, C.I.G.L.; OLIVEIRA, L.M.; CANAVESI, E. **Requisitos de conservação de alimentos em embalagens flexíveis**. Campinas: CETEA, 2001. 213 p.

SPANEMBERG, F. E. M. **Planejamento de experimentos com mistura no estudo da vida útil de balas duras**. 2010. 120f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção), Faculdade de Engenharia, Arquitetura e Urbanismo, Universidade Metodista de Piracicaba, Santa Bárbara D'oeste. 2010.

TIVELLI, S.W. et al. **Beterrabas do plantio à comercialização**. Boletim técnico. Campinas: Instituto Agrônômico, 2011. 45 p. (Série Tecnologia APTA. Boletim Técnico IAC, 210– IAC. 2011).

VISSOTO, F. Z.; LUCAS, V. **Tecnologia de fabricação de balas**. Manual Técnico n. 17, Campinas: Instituto de Tecnologia de Alimentos – ITAL, 1999. 100 p.

ZHANG, Y.; BARRINGER, S. Effect of **hidrocolloids**, sugar, and citric strawberry volatiles in a gummy candy. **Journal of Food Processing and Preservation**, v. 42, n. 1, p. e13327, 2018.